

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «ЗВЁЗДОЧКА» С. КАЛИНКА
ХАБАРОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ХАБАРОВСКОГО КРАЯ**

680549, Хабаровский край, Хабаровский район, с.Калинка, ул.Торговая 2А

ПРИНЯТО:

на Общем собрании работников
МБДОУ с.Калинка
Протокол № 2 от 26.11.2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий
МБДОУ с.Калинка
_____/А.В.Барина/
Приказ № 44/1-од от 30.11.2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Попечительский совет
МБДОУ с.Калинка
Протокол № 2 от 26.11.2022 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - требования к организации общественного питания населения» (действуют с 01.01.2021 – 01.01.2027г), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (действуют с 01.03.2021-01.03.2027г), Государственного стандарта РФ ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБДОУ с.Калинка (далее – ДОУ) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля)

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности Функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Цель производственного контроля за качеством пищевой продукции в ДОУ - обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

Определения

В настоящей программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

- **ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):** Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- **система ХАССП:** Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
- **группа ХАССП:** Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
- **опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.
- **опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.
- **риск:** Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
- **допустимый риск:** Риск, приемлемый для потребителя.
- **недопустимый риск:** Риск, превышающий уровень допустимого риска.
- **безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.
- **анализ риска:** Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.
- **предупреждающее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- **корректирующее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- **управление риском:** Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- **критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- **применение по назначению:** Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- **применение не по назначению:** Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- **предельное значение:** Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- **мониторинг:** Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.
- **система мониторинга:** Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- **проверка (аудит):** Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- **внутренняя проверка:** Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

Состав программы

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Организация работ по применению программы.
2. Проведение анализа рисков.
3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)
4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
5. Разработка системы мониторинга ККТ.
6. Разработка корректирующих действий.
7. Внедрение принципов ХАССП.
8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
9. Документация программы ХАССП.
10. Приложения.

1. Организация работ по применению программы.

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель организации – заведующий ДОУ.

Руководитель организации определяет и документирует политику ХАССП (*Приложение 1*) и обеспечивает её поддержку на всех уровнях. Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Руководитель организации определяет область применения ХАССП.

Руководитель организации приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (*Приложение 2, 3*).

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию и действовать согласно должностным инструкциям. (*Приложение 4*). В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим.

Руководство и сотрудники ДОУ с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3./2.4.359020 и МР 2.3.6.0233-21, а именно:

- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.
- Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях.
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

2. Проведение анализа рисков

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с

целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

- Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;
- Хранения сырья;
- Производство пищевой продукции, в том числе:
- помещение и оборудование пищеблока;
- производственный процесс приготовления продукции;
- Реализация готовой продукции;
- Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Анализ рисков по диаграмме

1. Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю,
- незначительная,
- значительная и высокая.

2. Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора из четырех возможных вариантов оценки:

- легкое,
- средней тяжести,
- тяжелое,
- критическое.

3. Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора - тяжесть последствий, как указано на рисунке ниже.

4. Если точка лежит на или выше границы - фактор учитывают, если ниже - не учитывают.



Таблица анализов риска приготовления и потребления блюд в ДОУ

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование ассортиментного перечня продукции	<p>Биологическая: -эпидемиологические опасности -поступление запрошенного сырья</p> <p>Финансовая: - завышенная ценовая политика - ненужный объем поступающего сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> - договора с поставщиками - пересмотр договоров - анализ и корректировка меню - планирование расходов продукции 	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик	ККТ не устанавливается. Основная задача: получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
2	Поступление продуктов на склад	<p>Биологическое - загрязнение патогенными м/о - нарушение целостности упаковки, - нарушение условий транспортировки - поставка продукции не в таре производителя</p> <p>Химическое: - с/х пестициды</p> <p>Физическое: - грызуны, жучки, примеси</p>	<ul style="list-style-type: none"> - входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля» - управление поставками - визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов) 	При выполнении входного контроля и правильно работе с поставщиками степень риска не велика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья
3	Хранение продуктов на складе	<p>Биологическое: - при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) - рост патогенных м/о - повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</p> <p>Химическое - загрязнение дезинфектантом - моющим средством</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения» - обслуживание и настройка работы холодильного оборудования - своевременная дезинфекция и размораживание холодильников. - дератизация и проведение генеральных уборок склада - соблюдение личной гигиены. - выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д 	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)

4	Подготовка посуды инвентаря	<p>Механическая: - опасность порезов</p> <p>Биологическая: - загрязнение патогенными м/о и их рост</p> <p>Химическая: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p>	- соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 - санитарное содержание помещения и пищеблока	При выполнении нормативов степень риска не высока	Контрольную точку (ККТ) можно не ставить
5	Кулинарная обработка	<p>Биологическая: - загрязнение патогенными м/о и их рост</p> <p>Химическая: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования - тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта - соблюдение поточности производства - соблюдение личной гигиены 	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
6	Реализация (раздача)	<p>Биологическая: - при нарушении технологии приготовления</p>	<ul style="list-style-type: none"> - снятие проб готовых блюд - органолептическая оценка - соблюдение правил подачи готовых блюд 	Степень риска не высокая	Можно установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
7	Прием пищи детьми	<p>Биологическая: - загрязнение и их рост</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил транспортировки до групп. - соблюдение личной гигиены младшего воспитателя. - соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления 	Степень риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать

3.Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	<ul style="list-style-type: none"> - ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, свидетельства, качественные удостоверения. - Целостность упаковки. - Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. - Сроки годности и даты изготовления. 	Заведующий хозяйством, кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража скоропортящей продукции.
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - Температура и влажность; - Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада; - Исправность холодильного оборудования 	Заведующий хозяйством, кладовщик	<p>Журнал генеральных уборок склада и пищеблока</p> <p>Журнал температурного режима склада</p> <p>Журнал температурного режима холодильного оборудования</p>
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического Процесса приготовления Пищевой продукции и Кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - Исправность оборудования пищеблока; - Чистота оборудования и помещений пищеблока; - Наличие ТТК (технологических карт); - Выполнение правил и требований технологического процесса 	Повар	<p>Журнал генеральных уборок пищеблока</p> <p>Инструкция разведения дез. средств.</p> <p>Журнал тех. контроля оборудования</p> <p>Сборник технологических карт</p>
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

4. Определение критических пределов для каждой ККТ

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

№	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Приемка сырья	Сопроводительная и; документация; Целостность упаковки Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	Заведующий хозяйством, кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража скоропортящей продукции.
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Температура и влажность; Чистота оборудования и помещения; Содержание склада; Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки; Не соответствие инвентаря; Неисправность оборудования	Заведующий хозяйством, кладовщик	Журнал генеральных уборок склада и пищеблока Журнал температурного режима склада Журнал температурного режима холодильного оборудования
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Чистота оборудования и помещений пищеблока; Техническое состояние оборудования; Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока Инструкция разведения дез. средств. Журнал тех. контроля оборудования Сборник технологических карт
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Заведующий	Сборник ТТК и 10дневное меню

5. Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 5).

Система мониторинга

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции

2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока.	ежедневно	Журнал учета включения бактерицидной лампы Журнал учета дезинфекции и дератизации
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции
		Контроль реализации готовой продукции		

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный **Журнал Мониторинга по принципам ХАССП.** (Приложение 11.16)

6. Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 5).

6.1. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4, от установленных предельных значений и меры по их устранению

№	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
		Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
		Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
3	Обработка и переработка, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

6.2. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

№	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.

2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

7. Внедрение принципов ХАССП

ПЛАН внедрения принципов ХАССП в МБДОУ с.Калинка

№	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1	Политика ХАССП в МБДОУ с.Калинка	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП (Приложение 1)	ноябрь	Заведующий, заведующий хозяйством, кладовщик
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций (Приложение 2,3,4)	ноябрь	Заведующий
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;	ноябрь	Повар

		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции	ноябрь	Заведующий хозяйством, повар, кладовщик
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении (Приложение 5)	постоянно	Заведующий хозяйством, кладовщик
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования	постоянно	Заведующий
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатах контроля пищевой продукции	постоянно	Заведующий
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции	постоянно	Заведующий хозяйством, сотрудники пищеблока
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря	постоянно	сотрудники пищеблока
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены	постоянно	сотрудники пищеблока
		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря	постоянно	Кухонный рабочий
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР	постоянно	Заведующий хозяйством, кладовщик
		Прослеживаемость пищевой продукции	постоянно	Заведующий хозяйством, кладовщик
4	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов	ноябрь	Кладовщик
5	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	ноябрь	Заведующий хозяйством, повар, кладовщик
6	Определение критических контрольных точек (ККТ)		ноябрь	Заведующий, заведующий хозяйством, кладовщик
7	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ	ноябрь	Заведующий, заведующий хозяйством, кладовщик

8	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ		ноябрь	Заведующий, заведующий хозяйством, кладовщик
9	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладку оборудования пищеблока изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции	ноябрь	Заведующий, заведующий хозяйством, кладовщик

8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (*Приложение 11.15*);
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

9. Документация программы ХАССП.

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно:

9.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (*Приложение № 1*);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (*Приложение №2*);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в *Приложении № 6*);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбора критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП; (*Приложение № 5.*)
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

9.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля (Приложение № 11)

10. ПРИЛОЖЕНИЯ

№	Наименование Приложения
Приложение № 1	Политика ХАССП
Приложение № 2	Приказ о назначении лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла.
Приложение № 3	Положение о рабочей группе ХАССП
Приложение № 4	Должностные инструкции.
Приложение № 5	Рабочие листы ХАССП
Приложение № 6	План-схема пищеблока
	Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.
	Рекомендованные продукты Циклическое 10-дневное меню
Приложение № 7	Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста
Приложение № 8	Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий
Приложение № 9	Проведение генеральных уборок кладовой и пищеблока, выполнение мероприятий по предотвращению проникновения насекомых, грызунов и т.д.
Приложение № 10	Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.
Приложение № 11	Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля.
11.1.	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
11.2.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
11.3.	Журнал бракеража готовой продукции
11.4.	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
11.5.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
11.6.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
11.7.	Журнал учета включения бактерицидной лампы
11.8.	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой.
11.9.	Журнал учета дезинфекции и дератизации
11.10.	Журнал технического контроля оборудования пищеблока
11.11.	Журнал учета лабораторного контроля
11.12.	Гигиенический журнал (сотрудники)
11.13.	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
11.14.	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в том числе связанных с раздачей пищи)
11.15.	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

11.16	Сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП
Личные медицинские книжки каждого работника	
Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.	
Договора и акты выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, обслуживание весов, оборудования, вентиляции и др)	

**Политика МБДОУ с.Калинка
в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции: предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей)).

Задачи МБДОУ с.Калинка в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности пользования ресурсов.
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство МБДОУ с.Калинка несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду. Берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «ЗВЁЗДОЧКА» С.КАЛИНКА ХАБАРОВСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

680549, Хабаровский край, Хабаровский район, с.Калинка, ул.Торговая 2А

ПРИКАЗ

от 15.11.2022 г.

№ 42/1-од

**«О создании рабочей группы в МБДОУ с.Калинка
по разработке и внедрению принципов ХАССП,
утверждении программы ХАССП»**

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую рабочую группу ХАССП в МБДОУ с.Калинка по внедрению системы ХАССП в составе:
 - 1.1. Координатор рабочей группы - заведующий Баринаева А.В., и.о. заведующего Замолодчикова Г.Г.
 - 1.2. Секретарь – воспитатель Андреева Е.Д.
 - 1.3. Члены рабочей группы в ДОУ:
 - заведующий хозяйством Лихитченко Б.Ю.,
 - повар Новицкая Т.Ю.,
 - повар Мешкова Н.А.,
 - кладовщик Лихитченко Б.Ю.
2. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования, подтверждающей формирование системы ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективность системы ХАССП.
4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП в ДОУ и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
 - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;

- внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координация работы группы;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;
- обеспечение охвата всей области разработки.

8. Вменить в обязанности секретаря рабочей группы ХАССП - доведение до исполнителей решения группы.

9. Заведующему и секретарю рабочей группы ХАССП организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания.

10. Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

11. Разработать и утвердить приказом Программу ХАССП.

12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

МБДОУ с.Калинка _____ А.В.Барина

С приказом ознакомлены:

Должность	Дата	Роспись	Фамилия, инициалы
Заведующий хозяйством			Лихитченко Б.Ю.
Повар			Новицкая Т.Ю.
Повар			Мешкова Н.А.
Кладовщик			Лихитченко Б.Ю.
И.о. заведующего			Замолодчикова Г.Г.
Воспитатель			Андреева Е.Д.

ПРИНЯТО:
на Общем собрании работников
МБДОУ с.Калинка
Протокол № 2 от 26.11.2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий
МБДОУ с.Калинка
_____/А.В.Барина/_____
Приказ № 43/1-од от 30.11.2022 г.

Положение о рабочей группе ХАССП в МБДОУ с.Калинка

1. Общие положения

1.1. Рабочая группа по обеспечению безопасности пищевой продукции (далее по тексту - группа ХАССП) создается в организации приказом заведующего. Возглавляет группу руководитель группы по обеспечению безопасности пищевой продукции.

1.2. Основной задачей группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии, а также совершенствованию системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), в соответствии с требованиями технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС - 021 - 2011)».

1.3 Группа ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с Политикой и Целями организации в области безопасности пищевой продукции, действующего законодательства Российской Федерации и настоящим Положением.

1.4. В группу ХАССП входят сотрудники ДОУ, назначенные приказом руководителя организации. Члены группы должны быть компетентными, иметь соответствующее образование, профессиональную подготовку, навыки и опыт работы.

2. Функции

В функции группы ХАССП входят:

2.1. Организовывать разработку, внедрение, и совершенствование системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), обеспечить создание необходимых стандартов ДОУ и нормативов, контролировать их соблюдение.

2.2. Обучать работников ДОУ навыкам по выполнению требований в области безопасности пищевой продукции.

2.3. Предоставлять отчеты заведующему ДОУ о функционировании системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

2.3.1. Принимать решения по результатам анализа показателей деятельности организации и предпринимать меры по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям. Проявлять приверженность политике и целям в области безопасности пищевой продукции, учитывать результаты анализа данных, проверок, корректирующих и предупреждающих действий.

2.3.2. Принимать решения, основанные на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях.

2.4. Рассматривать и анализировать рекламации и претензии к качеству и безопасности продукции.

2.5. Изучать причины, вызывающие изменения в качестве и безопасности продукции и разрабатывать необходимые корректирующие и предупреждающие мероприятия.

2.6. Изучать передовой опыт в области безопасности пищевой продукции.

2.7. Руководить созданием стандартов организации (СТО) и программ в области безопасности пищевой продукции.

2.8. Руководить разработкой методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемых работ и услуг в процессе производства продукции.

2.9. Руководствоваться в своей работе принципами ХАССП.

2.10. Организовывать разработку и поддерживать плана ХАССП, программы и документированные процедуры ДОУ.

2.11. Обеспечивать непосредственное руководство разработкой документации СМБПП ДОУ.

2.12. Прилагать усилия для постоянного улучшения СМБПП.

2.13. Постоянно повышать свой профессионализм в области безопасности пищевой продукции.

2.14. Группа ХАССП должна обеспечить, чтобы была принята во внимание и доведена до сведения сотрудников ДОУ, следующая информация:

- а) продукции или новой продукции;
- б) сырьевых материалов, ингредиентов и услуг;
- в) системы производства и оборудования;
- г) производственных помещений, месторасположения оборудования, окружающей среды;
- д) чистки и программы санитарно-гигиенических мероприятий;
- е) упаковки, хранения и системы распределения;
- ж) уровня квалификации персонала и/или распределения ответственности и наделения полномочиями;
- з) требований, установленных законодательством и регулятивными органами;
- и) знания опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, и мероприятий по управлению;
- к) требований, установленных потребителями, сектором экономики, а также других требований, которые организация обязалась соблюдать;
- л) уместных запросов от внешних заинтересованных сторон;
- м) жалоб, в которых указываются опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции;
- н) других условий, оказывающих воздействие на безопасность пищевой продукции.

2.15. Группа ХАССП должна проводить анализ и оценку опасностей, через определенные промежутки времени, чтобы установить, какими опасностями следует управлять и в какой мере это необходимо для обеспечения безопасности пищевой продукции, а также какие комбинации мероприятий по управлению для этого требуются.

2.16. Оценивать и выбирать соответствующие комбинации мероприятий по управлению, которые позволят предотвратить, устранить или снизить до установленного уровня опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции.

2.17. Инициировать разработку, утверждение и актуализацию документов в области безопасности пищевой продукции.

2.18. При возникновении чрезвычайных ситуаций, проводить оценку продукции, оставшуюся в ДООУ, для предотвращения непреднамеренного использования.

2.19. Обязательное ведение всех записей по итогам проводимых заседаний рабочей группы.

3. Права

Группа ХАССП имеет право:

3.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием СМБПП ДООУ.

3.2. Вносить изменения, поправки в документацию по СМБПП, контролировать работу ДООУ на предмет соответствия деятельности целям и задачам в области безопасности пищевой продукции.

3.3. Принимать решения по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности предлагать и предпринимать меры по их устранению.

3.4. Имеет доступ ко всем документам, разрабатываемым в СМБПП ДООУ.

4. Ответственность

Группа ХАССП несет ответственность:

4.1. За ненадлежащее выполнение или неисполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим положением, в пределах, определённых действующим трудовым законодательством РФ.

4.2. За несоблюдение принятых обязательств в области безопасности пищевой продукции.

СОГЛАСОВАНО:
Председатель Общего собрания работников
МБДОУ с.Калинка
_____/Ю.Е.Онохова/
«26» ноября 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий
МБДОУ с.Калинка
_____/А.В.Барина/
Приказ № 43/1-од от 30.11.2022 г.

**Должностная инструкция
Координатора рабочей группы по внедрению принципов ХАССП
в МБДОУ с.Калинка**

1. Общие положения

1.1 Координатор рабочей группы по внедрению в учреждении принципов ХАССП назначается и освобождается от должности заведующим МБДОУ с.Калинка.

2. Координатор выполняет следующие функции:

2.1 Формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки.

2.2 Вносит изменения в состав рабочей группы, в случае необходимости координирует работу группы.

2.3 Обеспечивает выполнение согласованного плана.

2.4 Распределяет работу и обязанности.

2.5 Обеспечивает охват всей области разработки.

2.6 Предоставляет свободное выражение мнений каждому члену группы.

2.7 Делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями.

2.8 Доводит до исполнителей решение группы.

2.9. Представляет группу в руководстве организации.

С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:

_____/_____/ « ____ » _____ 202__ г.

СОГЛАСОВАНО:
Председатель Общего собрания работников
МБДОУ с.Калинка
_____/Ю.Е.Онохова/
«26» ноября 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий
МБДОУ с.Калинка
_____/А.В.Барина/
Приказ № 43/1-од от 30.11.2022 г.

**Должностная инструкция
Секретаря рабочей группы по внедрению принципов ХАССП
в МБДОУ с.Калинка**

1. Общие положения

- 1.1. Секретарь назначается и освобождается от должности заведующим МБДОУ с.Калинка.
- 1.2. Секретарь должен иметь высшее или средне профессиональное образование без предъявления требований к стажу деятельности.
- 1.3. Секретарь непосредственно подчиняется заведующему (координатору рабочей группы)

2. Обязанности технического секретаря

- 2.1. Организация заседаний рабочей группы
- 2.2. Регистрация членов рабочей группы на заседаниях.
- 2.3. Ведение протоколов решений принятых рабочей группой.

С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:

_____/_____/ « ____ » _____ 202__ г.

СОГЛАСОВАНО:
Председатель Общего собрания работников
МБДОУ с.Калинка
_____/Ю.Е.Онохова/
«26» ноября 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий
МБДОУ с.Калинка
_____/А.В.Барина/
Приказ № 43/1-од от 30.11.2022 г.

Должностная инструкция Членов рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП в МБДОУ с.Калинка

1. Общие положения

1.1. Члены рабочей группы назначаются и освобождаются от должности заведующим МБДОУ с.Калинка.

1.2. Члены рабочей группы должны иметь высшее или средне-профессиональное образование без предъявления требований к стажу работы.

2. Обязанности членов рабочей группы

2.1. Рабочая группа должна как можно более полно описать блюда (название, состав, физическая и химическая структура, содержание микроэлементов, виды обработки приготовления блюда и кулинарных изделий, сроки хранения и условия хранения, инструкции по порционированию).

2.2. Описывая блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в учреждении, рабочая группа должна ответить на вопросы:

а) Как будет использоваться продукт, а именно:

- готов ли к употреблению,
- требует нагревания перед употреблением, для дальнейшей переработки и т.д.?

б) Воспитанники какой возрастной категории будут употреблять данное блюдо?

в) Какой температурный режим имеет готовое блюдо при раздаче и сколько по времени оно может находиться на плите с момента готовности?

2.3. Необходимая рабочей группе информация не ограничивается готовым блюдом.

Информация включает: (описание ингредиентов, инвентарь для приготовления блюда, упаковочных материалов и т.д. содержащие информацию о происхождении, способах транспортировки, упаковке и т.д., содержание микроорганизмов, условия хранения до использования).

С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:

_____/_____/ «____» _____ 202__ г.

_____/_____/ «____» _____ 202__ г.

_____/_____/ «____» _____ 202__ г.

_____/_____/ «____» _____ 202__ г.

СОГЛАСОВАНО:
Председатель Общего собрания работников
МБДОУ с.Калинка
_____/Ю.Е.Онохова/
«26» ноября 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий
МБДОУ с.Калинка
_____/А.В.Барина/
Приказ № 43/1-од от 30.11.2022 г.

Должностная инструкция Ответственного за прием сырья в МБДОУ с.Калинка

1. Общие положения:

- 1.1. Ответственный за прием сырья назначается и освобождается от должности заведующим Учреждения
- 1.2. В своей работе руководствуется официальными документами по выполняемому разделу работы, приказами и распоряжениями вышестоящих должностных лиц, настоящей инструкцией.
- 1.3. Является материально ответственным лицом.

2. Обязанности ответственного за прием сырья:

- 2.1. Производит прием продуктов, сверяет их вес и качество с сопроводительными документами.
- 2.2. При приемке продуктов проверяет состояние тары, упаковки, соблюдение правил перевозки.
- 2.3. Проверяет соответствие наименованию продукта производителя – на ярлыке и сопроводительных документах.
Проверяет разборчивость, читаемость ярлыка и сопроводительных документов. Ведет соответствующие документы.
- 2.4. Ежедневно проверяет хранящиеся на складе продукты. Сомнительные по качеству продукты отделяет для просмотра.
- 2.5. Отпускает продукты в установленное для этого время на пищеблок, ведет соответствующую документацию.
- 2.6. Контролирует соблюдение в помещениях склада температурного режима и работу системы вентиляции, необходимой для правильного хранения продуктов. Ведет соответствующие документы.
- 2.7. Обеспечивает санитарно-гигиеническое содержание помещений склада, инвентаря, оборудования.
- 2.8. Регулярно проходит медицинские осмотры, согласно соответствующим правилам.

3. Права ответственного за прием сырья

- 3.1. Не принимать на склад недоброкачественные продукты.
- 3.2. Не принимать на склад продукты, если их количество и вес не соответствуют сопроводительным документам.
- 3.3. Не принимать продукты без наличия соответствующих документов, не соответствия ярлыка и документов, с не разборчивыми, нечитаемыми документами.

- 3.4. Не выдавать со склада недоброкачественные продукты.
- 3.5. не выдавать со склада продукты без соответствующих документов

4. Ответственность ответственного за прием сырья.

- 4.1. Несет ответственность за нечеткое и несвоевременное выполнение обязанностей предусмотренных настоящей инструкцией и правилами внутреннего трудового распорядка учреждения.
- 4.2. Несет материальную ответственность в соответствии с действующим законодательством и заключаемым трудовым договором за сохранность имеющихся на складе продуктов.

С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:

_____ / _____ / «_____» _____ 202__ г.

Рабочие листы ХАССП

Рабочий лист №1

ККТ №1 Технологический процесс: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья

Операция: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья			
Объект контроля			
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр		Предельное значение
Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья Визуальный контроль	1. Контроль сопроводительной документации 2. Количество, вес поступающей продукции. 3. Качество поступающей продукции.		Отсутствие сопроводительной документации Нарушена целостность упаковки Срок годности
Способы мониторинга			
Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется
Визуальный контроль Анализ сопроводительной документации	Регулярно	Заведующий хозяйством, кладовщик	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
Корректирующие действия			
Коррекция, корректирующие действия	Ответственный		Документ, где фиксируется
Возврат, замена продукции	Заведующий хозяйством, кладовщик		Журнал регистрации и претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

Рабочий лист №2

ККТ №2 Технологический процесс: Хранение поступающего пищевого сырья

Операция: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья			
Объект контроля			
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр		Предельное значение
Хранение поступающего пищевого сырья	1. Температура и влажность 2. Чистота оборудования и помещения 3. Техническое состояние оборудования		Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Техническое состояние оборудования
Способы мониторинга			
Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется
Визуальный контроль	Регулярно	Заведующий хозяйством, кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима и влажности в кладовой Журнал температурного режима холодильного оборудования
Корректирующие действия			
Коррекция, корректирующие действия	Ответственный		Документ, где фиксируется
Контроль за сроками годности продукции Контроль за температурным режимом в складских помещениях и холодильного оборудования Проверка технического состояния оборудования Контроль санитарно - гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Заведующий хозяйством, кладовщик		Журнал температурного режима и влажности в кладовой Журнал температурного режима холодильного оборудования Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Рабочий лист №3

ККТ №3 Технологический процесс: Подготовка сырья

Операция: обработка яиц Объект контроля			
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр		Предельное значение
Обработка яиц перед использованием в производстве	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		Масса продукта, в котором не допускаются 125 г
Способы мониторинга			
Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется
Контроль эффективности моющих и дезинфицирующих растворов Периодический визуальный контроль	Постоянно при приготовлении дезинфицирующих растворов	Повар	Лист несоответствий
Корректирующие действия			
Коррекция, корректирующие действия	Ответственный		Документ, где фиксируется
Обработка яиц согласно инструкции Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента	Кладовщик, заведующий хозяйством		Докладная записка

Рабочий лист №4

ККТ №4 Технологический процесс: приготовление мясного, рыбного фарша Операция: приготовление фарша

Операция: обработка яиц Объект контроля			
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр		Предельное значение
Приготовление фарша	Посторонние включения в виде костей, чешуи, шерсть животных.		Отсутствие
Способы мониторинга			
Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется
Периодический визуальный контроль ответственных лиц	Постоянно	Повар	Папка «входящий контроль»
Корректирующие действия			
Коррекция, корректирующие действия	Ответственный		Документ, где фиксируется
Мойка и очистка оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Кладовщик, заведующий хозяйством		Докладная записка

Рабочий лист №5

ККТ №5 Технологический процесс: Обработка посуды Операция: обработка гастроемкостей.

Операция: обработка яиц Объект контроля			
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр		Предельное значение
Обработка гастроемкостей для доставки готовых блюд	1.Повторное загрязнение готовых блюд 2. Посторонние включения		Отсутствие
Способы мониторинга			
Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется
Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар Помощник воспитателя	Лист несоответствий
Корректирующие действия			
Коррекция, корректирующие действия	Ответственный		Документ, где фиксируется
Мойка и очистка оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Кладовщик, заведующий хозяйством		Докладная записка

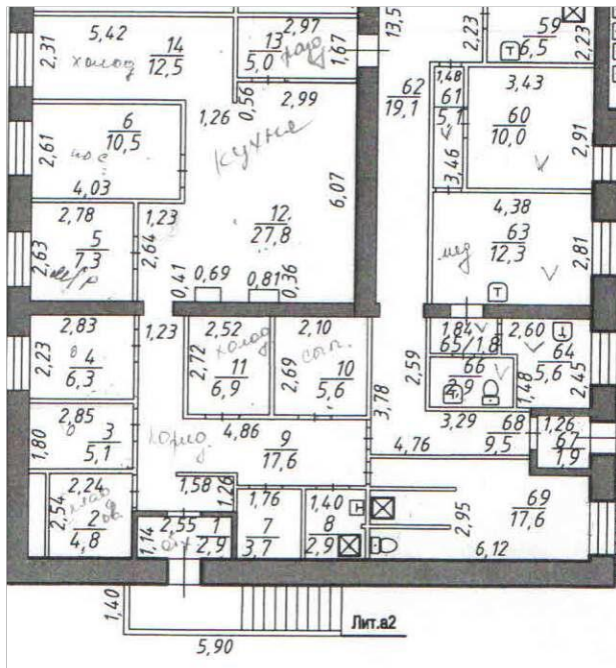
Рабочий лист №6

ККТ №6 Технологический процесс: Порционирование готовой продукции Операция:
Порционирование блюд

Операция: обработка яиц Объект контроля			
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр		Предельное значение
Порционирование блюд	1.Повторное загрязнение продукции 2. Посторонние включения		Отсутствие
Способы мониторинга			
Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется
Периодический и визуальный контроль	Постоянно	Помощник воспитателя	Лист несоответствий
Корректирующие действия			
Коррекция, корректирующие действия	Ответственный		Документ, где фиксируется
Мойка и очистка оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Кладовщик, заведующий хозяйством		Докладная записка

План – схема помещений пищеблока
МБДОУ с.Калинка

с указанием входа сырья и выхода готового продукта, вынос отходов



Обозначение

1. Внос сырья - 1
2. Вынос мусора и выход сотрудников - 67
3. Служебное помещение для работников пищеблока - 69
4. Раздаточная – 13
5. Цех готовой продукции - 14
6. Моечный цех - 6
7. Горячий цех – 12
8. Мясо-рыбный цех - 5
9. Сырой цех чистой продукции – 4; сырой цех грязной продукции - 3
10. Слад скоропортящей продукции – 11; склад сыпучих – 10; овощной склад - 2
11. Цех обработки яйца – 7; помывочная тары - 8

**Требования к составлению меню
для организации питания детей разного возраста**

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение №7)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30

28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Меню приготавливаемых блюд
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение №8)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<i>Неделя 1</i>							
День 1							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
обед:							
<i>Итого за обед:</i>							
полдник:							
<i>Итого за полдник:</i>							
ужин:							
<i>Итого за ужин:</i>							
<i>Итого за день:</i>							
День 2							
завтрак:							
обед:							
<i>Итого за второй</i>							
... и т.д. по дням							

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение №9)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150

Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450

**Потребность в пищевых веществах, энергии витаминах и минеральных веществах
(суточная)**

(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение №10)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Перечень пищевой продукции,

которая не допускается при организации питания детей

(СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение №6)

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

1.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Образовательной организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Поступление на пищеблок скоропортящихся пищевых продуктов регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (*Приложение № 11.2*). Журналы бракеража поступающих пищевых скоропортящихся продуктов хранятся в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

1.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования (*Приложение № 11.5*), который хранится в течение года.

1.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

1.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Контроль соблюдения температурного режима и влажности воздуха в таких помещениях осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях (*Приложение № 11.6*), который хранится в течение года.

1.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или в потребительской упаковке.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в упаковке производителя.

Не допускается оставлять ножи, лопатки в таре со сметаной, творогом, маслом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах в холодильнике. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для

вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10°C.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

1.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

1.7. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

1.8. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 4 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

1.9. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

1.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (Приложение № 4), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирачная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

1.11. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

- обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

1.12. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

1.13. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

1.14. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - +65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

1.15. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

1.15.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

1.15.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

1.15.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

1.15.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в цехе готовой продукции на столе для вареной продукции.

1.15.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

1.15.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) не более 2 часов.

1.15.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

1.16 Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

1.17 Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

1.18 Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

1.19 Рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

1.20 В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

В рационе питания допускается использование готовых витаминизированных напитков, разрешенных для детского питания.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 5).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

1.21 Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

1.22. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в *Приложении № 6*;

- изготовление на пищеблоке Образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из

плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

1.23 В Образовательной организации должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

Блок-схема производства пищевой продукции в Образовательной организации представлена в *Приложении №6*

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Генеральную уборку необходимо проводить в соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20 с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится КГАУЗ «Краевая дезинфекционная станция» министерства здравоохранения на основании договора № 4747 от 09.01.2023г.

Медицинские осмотры и санитарно-гигиеническое обучение

Образовательная организация в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302-н и санитарно-гигиеническое обучение персонала.

График прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения персонала составляется медицинской сестрой.

ПРИЛОЖЕНИЕ №11.1

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

ПРИЛОЖЕНИЕ №11.2

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.

ПРИЛОЖЕНИЕ №11.3

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции**ПРИЛОЖЕНИЕ №11.4****Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечания

ПРИЛОЖЕНИЕ №11.5**Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

ПРИЛОЖЕНИЕ №11.6**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	...	30

ПРИЛОЖЕНИЕ №11.7**Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе**

Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

Дата	Условия обеззараживания (В присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (Воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно - показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно -кратковременный)	Время		Длительность (для повторно - кратковременного интервал между сеансами облучения)
					ВКЛ	ВЫКЛ	

ПРИЛОЖЕНИЕ №11.8**Журнал контроля состояния пищеблока и кладовой санитарного**

Месяц	Число				
	1	2	3	...	30
Наименование мероприятий					
1. Санитарно-гигиеническое состояние склада					
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока					
3. Нормы закладки сырой продукции					
4. Бракераж готовой продукции					
5.Соответствие технологии приготовления блюд					
6. Нормы выдачи готовых блюд					
7. Соблюдение режима выдачи пищи					
8.Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке					
9.Соблюдение графика генеральной уборки					

+ -соответствует нормам

+/- - частично

- - не соответствует

ПРИЛОЖЕНИЕ №11.9**Журнал учета дезинфекции и дератизации**

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*	Личная подпись ответственного лица

*Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации

ПРИЛОЖЕНИЕ №11.10**Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока**

Дата профилактического осмотра	Перечень осмотренного оборудования	Результаты профилактического осмотра	Отметка об устранении выявленных дефектов	Подписи ответственных лиц

ПРИЛОЖЕНИЕ №11.11**Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции**

№ п/п	Дата проб забора	Наименование лабораторного исследования продукции пищевой	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственны м лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

№ п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Дата осмотра	Результаты осмотра	Принятые меры*	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.						
Итого осмотрено:						
В том числе, отстранено:						

Условные обозначения:

- ЗД – здоров
- ОТ – отстранен
- ОТП – отпуск
- Б/Л – больничный лист
- В- выходной

Работники имеющие следующие заболевания и травмы не допускаются до работы с готовыми блюдами и полуфабрикатами, которые в дальнейшем не проходят термическую обработку:

- порезы
- ссадины
- ожоги
- поверхностные гнойнички.
- фурункулы

ПРИЛОЖЕНИЕ №11.14

Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)

№ п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра
1.					

ПРИЛОЖЕНИЕ №11.15

Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные безопасностью пищевой продукции

№ п/п	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение
1	2	3	4	5	6	7

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

		Дата:					
Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов							
Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции						
	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок						
	Контроль санитарно - гигиенического состояния кладовой. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой						
	Контроль санитарно - гигиенического состояния пищеблока. Журнал мониторинга по принципам ХАССП						
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции						
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд						
	Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований						
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)						
	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока						
	Гигиенический журнал (сотрудники)						
	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе						
	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании						
	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях						
	Журнал учета дезинфекции и дератизации Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дезинфекция, дератизация)						
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции							
Личные медицинские книжки каждого работника							
Примечание							